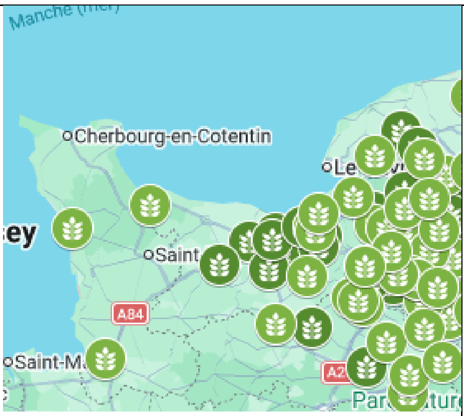
# Les petites l'Ouches

| Identification de l'initiative | Nom de la structure / du projet | Localisation | Année de création | Contact |
|---|---|---|---|---|
| | Les petites l'Ouches<br><br>Conserverie / Légumerie | 217 Rue du Val de la Couture, 27300 Bernay | Association crée en 2020<br>Conserverie lancée en septembre 2022 | Domitille (chargée de développement) - 06 03 92 85 54<br><br>Delphine.vandermeersch@gmail.com<br>Lespetiteslouches@gmail.com |

| Origine et gouvernance | Qui est à l'initiative ? | Type de structure |
|---|---|---|
| | De retour dans le Pays d'Ouche, Delphine Vandermeersch souhaite agir pour une alimentation plus durable et solidaire. En échangeant avec l'Intercom Bernay Terres de Normandie et en découvrant les résultats de son diagnostic alimentaire, elle identifie deux besoins majeurs du territoire : manque d'un outil de transformation de fruits et légumes pour développer les circuits courts, et manque d'une structure d'insertion pour les personnes en difficulté socio-professionnelle. Elle décide alors de lancer le projet Les Petites l'Ouches, qui rassemble rapidement un collectif engagé autour de cette initiative. | ACI (Atelier Chantier d'Insertion) |

| Statut et modèle économique | Forme juridique | Sources de financement | Chiffre d'affaires |
|---|---|---|---|
| | Association déclarée | Revenus liés à la transformation de fruits et légumes et à la commercialisation de leur propre production<br><br>Insertion professionnelle financée par l'Etat et le Département de l'Eure en Normandie<br><br>Programme « Cantines d'excellence » financé par Fonds Avenir Bio, LEADER, Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER), Intercom Bernay Terres de Normandie, Département de l'Eure en Normandie, DRAAF Normandie, MSA Santé Famille Retraite Services, France Nation Verte, Préfet de la région Normandie, République Française, Agence Bio, Fondation MACIF<br><br>2023 : obtention du prix de l'économie sociale et solidaire et un chèque de 3 000 € de la part de la Région Normandie<br><br>2025 : 2 appels d'offres gagnés du département de l'Eure (180 000[e] et 90 000[e]) pour la fourniture | Non communiqué |

<table>
<tr><td></td><td></td><td>et livraison de pommes de terre brutes et/ou transformées pour les services de restauration des collèges du Département de l’Eure</td><td></td></tr>
<tr><td>Type d’actions menées</td><td colspan="3">
1. Transformation de tous types de végétaux via la Conserverie :<br>Travail à façon : pour la propre marque des producteurs « La prestation pour les producteurs représente environ 80 % de notre activité. C’est leur marque qui apparaît sur les bocaux ».<br>Pour la marque de la conserverie sous le nom « Les petites l’Ouches »<br><br>
2. Création d’une plateforme de logistique de produits locaux : faire du lien entre producteurs et restaurateurs. Les Petites l’Ouches proposent des légumes frais, déjà épluchés, conditionnés sous vide.<br><br>
3. Accompagnement vers des transitions professionnelles : stage, CDD, CDI, Intérim<br>L’association emploie aujourd’hui une trentaine de salariés en phase de transition professionnelle. Une accompagnatrice socioprofessionnelle les aide à construire leur projet. Plus de 60% des salariés de l'association quittent la structure pour un emploi dans une entreprise locale.<br><br>
4. Participation au programme Cantines d’excellence : programme visant à accompagner « les restaurants collectifs vers une alimentation 100 % fait maison, à partir d’ingrédients bio et locaux, tout en maîtrisant les coûts ». Cet accompagnement prend la forme suivante : formation des équipes de cuisine sur un an, animations auprès des élèves, aide à l'approvisionnement en produits bio et locaux, aide à la rédaction du marché public.<br>En 2025-2026, 3 établissements avec un accompagnement renforcé sont accompagnés : le collège Le Hameau à Bernay avec le soutien du département de l'Eure, la cuisine centrale de Brionn et la commune de Nassandres sur Risle<br>Il est porté par trois partenaires : CPIE Terre de l'Eure Pays d'Ouche, SCIC Nourrir l'Avenir, Bio en Normandie « La SCIC « Nourrir l’Avenir » intervient pour former les équipes en cuisine tandis que le CPIE « Potager de Beaumesnil » mène des actions de sensibilisation auprès des élèves autour de l’alimentation durable. Le projet s’applique à trois établissements par an, pendant trois ans. « L’objectif est de toucher 2500 élèves ». ».
</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fonctionnement opérationnel</td><td>Comment se déroule la récupération ?</td><td>Périmètre de collecte des produits bruts</td><td>Logistique</td></tr>
<tr><td>Les producteurs apportent leurs fruits et légumes à la conserverie pour les transformer.</td><td>Plus de 100 partenaires producteurs de la région :</td><td>L'association emploie 40 personnes dont 33 personnes en insertion professionnelle.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Parties prenantes</td><td colspan="3">Producteurs / Personnes en insertion professionnelle / Collectivités / Restauration collective</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Finalité</td><td colspan="2">Objectifs principaux</td><td>Publics bénéficiaires</td></tr>
<tr><td colspan="2">Améliorer la résilience alimentaire<br>Relocalisation de l'emploi et de l'alimentation<br>Plus de certifications environnementales et moins de gaspillage alimentaire<br>Alimentation saine pour tous<br>Diversification des parcours d'insertion<br>Mise en avant de productions locales</td><td>Producteurs / Personnes en insertion professionnelle / Restauration collective</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Activités commerciales</td><td>Vente de produits transformés ?</td><td>Types de débouchés</td><td>Volume de produits traités</td></tr>
<tr><td>Tartinable, sauce tomates, ratatouille, curry de légumes, légumineuses au naturel, champignons cuisinés, soupe, compote, confiture</td><td>La marque « Les petite l'Ouches » est vendue dans des magasins bios et épiceries fines de la région (tout est bio).<br><br>Les restaurations collectives, par exemple :<br>Lycée Jacques Prévert, Pont-Audemer (27500)<br>Lycée Ader service hôtellerie, Bernay (27300)<br>OGEC ST Georges BEAUMONT LE ROGER, Beaumont-le-Roger (27170)<br>Collège Maurice de Broglie, Broglie (27270)<br><br>
</td><td>2023 : 50 000 bocaux sont sortis de ses lignes de production.<br><br>Plus 120 000 bocaux à l'année</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| **Description synthétique** | Les Petites l'Ouches est une association créée en 2020 en Normandie, qui porte un projet de légumerie-conserverie en chantier d'insertion. Elle accompagne vers l'emploi des personnes rencontrant des difficultés socio-professionnelles tout en valorisant les productions agricoles locales. Son action vise à renforcer la résilience alimentaire du territoire en développant les circuits courts et la transformation de fruits et légumes. L'association assure également un rôle de plateforme logistique entre les producteurs et les restaurateurs ; et contribue à l'amélioration de l'alimentation collective à travers son programme Cantine d'Excellence. |
| **Enjeux et questions soulevées** | - Les collectivités cherchent à réduire les coûts, ce qui met la conserverie en concurrence avec des produits bio importés, souvent moins chers que ceux produits en France.<br>- Les agriculteurs vendent leurs produits transformés via des épiceries et grandes surfaces locales. Cela implique un important travail de la conserverie pour diversifier les recettes et valoriser les productions de chacun, afin d'éviter toute situation de concurrence entre producteurs ou avec les produits de la marque « les Petites l'Ouches ». |